Gulf Cooperation Council

☛ EDICT OF GOVERNMENT ☚

GSO 640 (2011) (Arabic): JAMS, JELLIES AND MARMALADE (Draft Standard)



BLANK PAGE





هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع نهائي

GSO 640 /2011

المربى والجيلي والمرملاد
JAMS, JELLIES AND MARMALADE

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة الخليجية.

تقديـــم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنيـة للمواصـفات والمقـاييس فـي دول الخلـيج العربيـة ، ومـن مهـام الهيئـة إعداد المواصـفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئـة التقييس لدول مجلس التعاون لـدول الخلـيج العربيـة ضـمن برنـامج عمل اللجنـة الفنية رقم " TC5 " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية و الزراعية " بتحديث هذه المواصـفة القياسـية الخليجيـة " المربـى والجيلـي والمـرملاد " مـن قبـل (دولـة الكويـت) ، وقـد تـم استعراض المواصفات القياسية العربية والاجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة (لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( )، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / .

Foreword

GCC Standardization Organization (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards /Technical regulations through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC No. 5 " Technical Committee for Sector of Food and Agriculture Products " has update this gulf standard JAMS , JELLIES AND MARMALADE "

". The Draft Standard has been prepared by (*State of Kuwait*).

The draft Standard has been prepared based on relevant ADMO,International and National foreign Standards and references.

This standard has been approved as a Gulf (Standard / Technical Regulation) by GSO Board of Directors in its meeting No.( ),held on / / H , / /

المربى والجيلي والمرملاد

1 - المجال:

1.1 تختص هذه المواصفة القياسية بالمربى والجيلي (هلام الفاكهة) والمرملاد المعدة للاستهلاك المباشر ، كما تشمل الأنواع التي تقدم في المائدة أو التي تعاد تعبئتها اذا دعت الحاجة ولا تختص بالأنواع التالية :

أ) المنتجات التي تحتاج الى معالجة اضافية أو التصنيع مثل التي تخصص للاستخدام في تصنيع الفطائر المخبوزة ، الحلويات أو البسكويت .
ب) المنتجات المخصصة او التي تستهدف بشكل واضح الأغذية ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة .
ج) المنتجات المنخفضة السكريات أو التي يكون محتوى السكر فيها قليل جدا .
د) المواد الغذائية التي استبدلت خصائص التحلية فيها جزئيا وكليا بمحليات مضافة .

2.1 تم استخدام مصطلحات مثل الفاكهة المحفوظة في المنتج في هذه المواصفة لاستيفاء متطلبات المنتجات الاضافية الموضحة في هذه المواصفة

.2 المراجع التكميلية:

1.2 2/GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة" .

2.2 GSO 20 "طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية" .

3.2 GSO 21 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها" .

4.2 GSO 22 "طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية".

5.2 GSO 150 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية " .

6.2 GSO ISO 763 "منتجات الفاكهة والخضر – تقدير الشوائب المعدنية" .

7.2 GSO 299 "طرق اختبار الفاكهة والخضر ومنتجاتها – الجزء الثاني : تقدير الرطوبة والمواد الصلبة غير القابلة لذوبان في الكحول والرماد الكلي والكالسيوم والزيت المعدني وحمض الأسكوربيك .

2.8 GSO ISO 5518 "الفاكهة والخضر والمنتجات المشتقة منها – تقدير محتوى حمض البنزويك بطريقة القياس الطيفي الضوئي" .

9.2 GSO ISO 5519 "منتجات الفاكهة والخضر – تقدير محتوى حمض السوربيك".

10.2 GSO ISO 5522 "منتجات الفاكهة والخضر – تقدير المحتوى الكلي ثاني أكسيد الكبريت " .

11.2 GSO 244 "طرق اختبار الفاكهة والخضر ومنتجاتها – الجزء الأول : الاختبارات الحسية – تقدير الوزن المصفى – تقدير الفراغ القمى – تقدير المواد الغريبة والثمار المعيبة" .

12.2 GSO 1016 "الحدود الميكروبيولوجية للمواد والسلع الغذائية – الجزء الأول" .

13.2 GSO 1000 "طرق أخذ عينات المنتجات الغذائية المعبأة" .

14.2 GSO ISO 2173"منتجات الفاكهة والخضر – تقدير محتوى المواد الصلبة القابلة للذوبان طرق قياس معامل الانكسار" .

15.2 المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ"منتجات الفاكهة والخضر – الكشف عن المحليات غير المغذية".

16.2 المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ"عصير ونكتار الفواكه.

17.2 GSO 148 السكر.

18.2 GSO147 عسل النحل.

19.2 المواصفة القياسية الخليجية التي ستعتمدها الهيئة الخاصة بالمواد المضافة.

3- التعاريف

1.3 مربى الموالح : منتج ذو قوام مناسب محضر من نوع واحد أو اكثر من ثمار الفاكهة الكاملة المقطعة الى اصابع أو شرائح أو اجزاء منها بطريقة مناسبة على صورة لب أو هريس ، ويتم خلط هذه المواد الغذائية مع منتجات غذائية ذو خصائص تحلية كما هو وارد في بند 12.3 مع أو بدون اضافة الماء .

2.3 (هلام الفاكهة) جيلي : منتج محضر بطريقـــة مناسبة للحصـــول على قوام هلامي من عصير الفواكه او المستخلص المائي للثمار (نوع واحد أو أكثر من نوع) مع خلط هذه المواد الغذائية مع منتجات غذائية ذو خصائص تحلية كما هو وارد في بند 12.3 مع أو بدون اضافة الماء .

3.3 مرملاد الموالح (الحمضيات) : هو منتج محضر من ثمرة أوعده ثمار من الموالح للحصول على قوام مناسب ، من الممكن تحضيرها من مكون واحد او عدة مكونات مما يلي : ثمار فاكهة كاملة أو أجزاء منها اما تكون قشرتها مزاله كليا أو جزئيا ، لب الثمرة، معجونها ، عصيرها ، المستخلص المائي والقشرة وتخلط مع المواد الغذائية مع منتجات غذائية ذو خصائص تحلية كما هو وارد في بند 12.3 مع أو بدون اضافة الماء .

4.3 مرملاد غير الموالح (من غير الحمضيات) : هو المنتج المحضر عن طريق طبخ الفواكه كاملة أو اجزاء منها أو عن طريق طحنها وخلطها مع منتجات غذائية ذو خصائص تحلية كما هو مذكور في بند 12.3 للحصول على سائل كثيف أو شبه سائل

5.3 مرملاد الجيلي (هلام الفاكهة) :هو منتج تم وصفه في المرملاد ولكن تم ازالة المواد الصلبة غير الذائبة ويمكن ان تحتوي على قطع قشرة ناعمة .

6.3 ثمرة : يقصد بها أنواع الفواكه وتلك الأنواع من الخضار المعروفة بملاءمتها لتحضير المربى تشمل وبدون تحديد المذكورة في المواصفة ، سوآءا كانت طازجة ، مجمدة ، معلبة ، مركزة ، مجففة أو تكون معالجة ، محفوظة ويتعين أن تكون سليمة وصحية ونظيفة ومناسبة النضج ولكن تكون خاليه من التلف وتحتفظ بجميع خصائصها الأساسية

ماعدا التي تم تخفيضها ، فرزها ومعالجتها بصورة أو بأخرى لحذف أي عيوب ، كدمات ، طبقة، مخلفات ، النوى ، والحفر قد تكون مقشرة أو غير مقشرة .

7.3 لب الفاكهة : هو الجزء من الفاكهة الصالح للأكل ٠اذا كان مناسبا وذو محتوى أقل من القشر والجلد والبذور - - الخ ، والذي تم تقسيمه أو سحقه ولم يتم تحويله الى معجون .

8.3 معجون الفاكهة : الجزء الصالح للأكل من الفاكهة الكاملة ، اذا كان ذلك مناسبا ، وهو أقل من القشور ، الجلد ، البذور وهي مماثلة للتي تم تخفيضها بالغربلة أو عمليات أخرى الى معجون .

9.3 المستخلص المائي : هو المستخلص المائي الذي يتم فقدانه أثناء التصنيع الصحيح ، ويحتوي على جميع المكونات الذائبة في الماء للفاكهة المعنية .

10.3 عصير ونكتار الفواكه : هو طبقا للتعرف الوارد في المواصفة القياسية الخليجية والتي ستعتمدها الهيئة الخاصة عصير ونكتار الفواكه .

11.3 ثمار الموالح : ثمار الموالح من عائلة (CITRUS L).

12.3 منتجات غذائية ذو خصائص تحلية :

أ) جميع السكريات المذكورة في المواصفة القياسية الخليجية الخاصة بالسكر الواردة في بند 17.2.

ب) السكر المستخلص من الفواكه (سكر الفواكه)

ت) شراب الفركتوز.

ث) السكر البني.

ج) العسل كما هو معرف في المواصفة القياسية الخليجية الخاصة بعسل النحل الواردة في البند 18.2.

4- المكونات الأساسية وعوامل الجودة

1.4 المكونات

1.1.4 المكونات الأساسية

أ) مكونات الفاكهة كما هو وارد في بند 1.3 بالكميات المنصوص عليها في بند 2.1.4 الموضح أدناه .

في حال الجيلي تحسب الكميات عند الحاجة بعد خصم وزن المياه المستخدمة في اعداد المستخلص المائي .

ب) المنتجات التي تحتوي على مواد محلية تكون طبقا للبند 3 .

2.1.4 محتوى الفاكهة

النسبة المئوية لمحتوى الفاكهة التالية للجيلي والمربى محددة في البند 2.1.4 (أ) أو 2.1.4 (ب) أدناه يجب ان تكون طبقا لما هو وارد في البند 1.9.

أ) المنتج كما هو معرف في بند 3 يجب انتاجه بكمية من محتوى الفاكهة لا تقل عن ٤٥% في المنتج النهائي بشكل عام مع استثناء الفواكه التالية :

- ٣٥% الكشمش الأسود ، المانجا ، السفرجل ، رامبوتان، الكشمش الأحمر ، ثمر الورد البري ، روسل ،العنب الأحمر، والنبق البحري .
- ٣٠% سورسوب ، والتوت البري
- ٢٥% من الموز ، سيمبيداك ، الزنجبيل ، الجوافة ، الدريان ، جاك فروت وسابوتا.
- ٢٣% من الكاجو التفاح
- ٢٠% من الدوريان
- ١٠% من التمر الهندي
- ٨% للباشن فروت والثمار الأخرى ذو الطعم القوي والعالية الحموضة .

عند خلط الفواكه مع بعضها يجب حفض المحتوى الأدنى منها تبعا للنسب المستخدمة .

أو

ب) المنتجات التي تم تعريفها في بند 2/3 يجب ان تنتج بكمية بحيث يكون محتوى الفاكهة بنسبة لا تقل عن ٣٥% في المنتج النهائي عموما ، فيما عدا الفواكه التالية :

- ٢٥% الكشمش الأسود ، المانجا ، السفرجل ، رامبوتان، الكشمش الأحمر ، ثمر الورد البري ، روسل ،روان بيري ، و سي باكثورن .
- ٢٠% سورسوب ، والتوت البري
- ١٦% من الكاجو التفاح.
- ١٥% من الموز ، سيمبيداك ، الجوافة ، و سابوتا و جاك فروت .
- ١١%-١٥% للزنجبيل
- ١٠% للدوريان .
- ٦% للباشن فروت والتمر الهندي وللفواكه الأخرى ذو النكهة القوية والعالية الحموضة .

عند خلط الفواكه مع بعضها ، يجب تخفيض الحد الأدنى بحيث يتناسب مع النسب المستخدمة .

في حال مربى العنب لابروسكا عند عصير العنب وعصير مركزات العنب كمكون اختياري ، يجب ان يكون بكمية لا يقل فيها محتوى الفاكهة عن محتوى الفاكهة المطلوبة .

ح) مرملاد الموالح

يجب ان ينتج مرملاد الموالح بكمية يكون فيها محتوى فاكهة الموالح المستخدم للتصنيع ١٠٠٠جم للمنتج النهائي يجب ان لا يقل عن ٢٠٠جم يكون ٧٥جم منها يتم الحصول عليه من الاندوكارب (لب الفاكهة).

- الاندوكارب : لب الفاكهة (او اللحم) والتي غالبا ما تنقسم الى قطاعات تحتوي على العصائر والبذور

بالإضافة الى تعريف جيلي المرملاد المذكور في البند 3 يمكن استخدامه في المنتجات التي لا تحتوي مواد غير ذائبة في الماء ويمكن ان تحتوي على كميات قليلة من القشرة .

خ) مرملاد غير الموالح

يجب إنتاج مرملاد غير الموالح بكمية يكون فيها محتوى الفاكهة المستخدمة بنسبة لا تقل عن٣٠.% عموما في المنتج النهائي، فيما عدا الفواكه التالية :

- ١١% من الزنجبيل

3.1.4 المكونات الأخرى المسموح بها

- يمكن استخدام أي من المكونات ذات المصدر النباتي في تصنيع هذا المنتج الغذائي المشمول بالمواصفة .ويشمل ذلك الفواكه ، الأعشاب ، البهارات والمكسرات والزيوت و الزيوت النباتية الأساسية (زيوت طيارة) وزيوت الفاكهة المعدة للاستهلاك الآدمي والدهون (كما تستخدم مانعات الرغوة) طالما أن ذلك لا يؤثر على الجودة ولا يضلل المستهلك ، وعلى سبيل المثال عصير الفاكهة الأحمر وعصير الشمندر الأحمر يضاف في الحالات المذكورة في بند 2.1.4 (أ) ، (ب) مصنوعة من الكشمش ، الخوخ ، التوت ، الكشمش الأحمر ، رواند ، ثمرة الورد البري روسل أو الفراولة .

2.4 المواد الصلبة القابلة للذوبان :

- محتوى المواد الصلبة للمنتج النهائي الواردة في البند 2.1.4 (أ) - (ج) وفي جميع الأحوال يكون بين٦٠.-٦٥% أو أكثر ، أما بالنسبة للمنتج النهائي المحدد في البند 2.1.4 (د) يتم تطبيق محتوى المواد الصلبة بأن تكون ٤٠-٦٥% او أقل

3.4 عوامل الجودة

1.3.4 المتطلبات العامة

- يجب أن يكون المنتج النهائي متجانس ذو قوام هلامي ، ذو لون ورائحة وطعم طبيعيين متناسبة مع نوع الفاكهة المستخدمة في اعداد المنتج ، مع الأخذ بعين الاعتبار أي نكهة انتقلت الى المنتج عن طريق المكونات الاختيارية أو اي لون مسموح باستخدامه
- يجب أن يكون المنتج خاليا من المواد المعيبة المرتبطة عادة مع الفواكه
- الجيلي والهلام الاضافي يجب ان يكون شفافا ورائقا .

2.3.4 العيوب وما يسمح به في المربى

- في هذه المواصفة يجب ان يكون المنتج خاليا من العيوب والقشور النباتية (اذا كان مقشرا) والحجارة وقطع من الحجارة والمواد المعدنية .
- أما في حال ثمار التوت وثمرة التنين وثمرة الباشن فان بذور هذه الفواكه تعتبر مادة طبيعية وليس عيبا مالم تكون الثمرة خالية البذور أصلا.

4.4 تصنيف العيوب

- تعتبر الحاوية معيبة اذا لم توافق شرط أو اكثر من المتطلبات العامة المذكورة في بند 1.3.4

5.4 قبول دفعة الانتاج

- يجب الأخذ بعين الاعتبار جميع المتطلبات المذكورة في بند 1.3.4 ، عندما يكون عدد العينات كما تم تعريفه في بند 4.4 لا يتجاوز العدد المقبول (ج) حسب خطة أخذ العينات المناسبة مع AQL عن 6.5.

5 المواد المضافة

- أن تكون المواد المضافة طبقا للمواصفة القياسية الخليجية التي ستعتمدها الهيئة الواردة في بند 19.2.
- توجد مبررات بإضافة المواد المدرجة أدناه في المنتجات التي تشملها المواصفة ، يمكن استخدام كل المواد المضافة أو المشار اليها ، ويمكن استخدامها فقط لوظائف معينه ومحددة.

1.5 منظمات الحموضة ، مضادات التخمر ، مواد الشد ، المواد الحافظة ، المغلظات تستخدم طبقا للجدول رقم 3 من المواصفة القياسية الخليجية التي ستعتمدها الهيئة الخاصة بالمواد المضافة للأغذية المذكورة في البند 19.2 يسمح باستخدامها في الأغذية طبقا لهذه المواصفة .

2.5 منظمات الحموضة

الرقم الدولي	اسم المادة المضافة	الحد الأقصى
334,335(i),(ii),336(i),(ii),337	طرطرات	- ٣٠٠٠مجم/كجم

3.5 مضادات التخمر

الرقم الدولي	اسم المادة المضافة	الحد الأقصى
900a	ثنائي ميثيل عديد السيلوكسان	١٠مجم/كجم

4.5 الألوان

الرقم الدولي	اسم المادة المضافة	الحد الأقصى
100	كركومين	٥٠٠مجم/كجم
101(i) ,(ii)	ريبوفلافين	٢٠٠مجم/كجم
110	أصفر غروب الشمس	٣٠٠مجم/كجم
120	كارمين	٢٠٠مجم/كجم
129	أحمر اليورا " أحمر غذائي ١٧ "	١٠٠مجم/كجم
133	أزرق براق اف سي اف	١٠٠مجم/كجم
140	كراميل سادة	GMP
141(i) ,(ii)	كلوروفيلات مركب النحاس والكلوروفيل أملاح الصوديوم والبوتاسيوم لمركب النحاس والكلوروفيلين	٢٠٠مجم/كجم
143	أخضر ثابت اف سي اف	٤٠٠مجم/كجم
150a	كراميل سادة	GMP
150b	كراميل الكبرتيت الكاوية	٨٠٠٠٠مجم/كجم
150c	كراميل الأمونيا	٨٠٠٠٠مجم/كجم
150d	كراميل كبرتيت الأمونيا	١٥٠٠مجم/كجم
160a(i)	بيتا كاروتين (مصنع)	٥٠٠مجم/كجم مفردة أو مجتمعه
160a(iii)	بيتا كاروتين (بلاكسليا ترايسبورا)	
160e	بيتا - أبو 8- كاروتينال	

160f	بيتا أبو 8 حمض كاروتينويك وايثل استر	
160a(ii)	بيتا كاروتين – خضار	١٠٠٠مجم/كجم
160d(i),160d(iii)	ليكوبين	١٠٠مجم/كجم
161b(i)	ليوتين	١٠٠مجم/كجم
162	أحمر جذور البنجر	GMP
163(ii)	مستخلص الكشمش (العنب الأسود)	٥٠٠مجم/كجم
172(i)-(iii)	أكاسيد الحديد	٢٠٠مجم/كجم

5.5　المواد الحافظة

الرقم الدولي	اسم المادة المضافة	الحد الأقصى
200-203	سوربات	١٠٠٠مجم/كجم
210-213	بنزوات	١٠٠٠مجم/كجم
220-225,227,228,539	الكبريتيت	٥٠مجم/كجم بقايا غاز ثاني اكسيد الكبريت في المنتج النهائي ، يسمح بها كحد اقصى ١٠٠مجم/كجم في الفاكهة المعالجة بالكبريت .

6.5　المنكهات

يسمح باستخدام المنكهات التالية للمنتجات المذكورة في المواصفة عند اعدادها طبقا لممارسات التصنيع الجيد المذكورة في الكودكس الخاصة بالمنكهات (CAC/GL 66-2008)

المنكهات الطبيعية المستخلصة من الثمار الطبيعية التالية : نكهة نعناع طبيعية ، نكهة قرفة طبيعية ، فانيلين ، فانيلا أو مستخلص الفانيلا .

6- الحدود الميكروبيولوجية

1.6 أن تكون الحدود الميكروبيولوجية طبقاً للحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية رقم GSO 1016 الواردة في البند رقم 12.2 .

7- الملوثات المعدنية

1.7 أن تكون الحدود القصوى للمعادن الثقيلة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية رقم GSO/CAC 193 الوارد في البند 2.2.

8- التعبئة والنقل والتخزين

يجب عند التعبئة والنقل والتخزين مراعاة ما يلي :

1.8 التعبئة

1.1.8 أن يعبأ المنتج في عبوات صحية نظيفة ، جافة مناسبة بحيث لا تؤدي الى حدوث أية تغييرات في خواصه .

2.1.8 أدنى تعبئة.

- يجب ان لا يقل ما يشغله المنتج عن ٩٠% من السعة المائية للعبوة (ناقص اي مساحة للرأس طبقا لممارسات التصنيع الجيد)
- السعة المائية هي حجم الماء المقطر عند ٢٠°س للحاوية المغلقة بعد ملئها بالكامل.
- الحاوية التي لا ينطبق عليها بند 2.1.8 يجب ان تعتبر معيبه .

2.8 النقل والتخزين.

1.2.8 أن يتم النقل بطريقة تحفظ العبوات من التشوه والتلوث .

2.2.8 أن يخزن المنتج في أماكن جيدة التهوية وبعيدة عن مصادر الحرارة المباشرة والتلوث .

9- البيانات الايضاحية

مع مراعاة ما ورد بالمواصفة القياسية الخليجية رقم GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " يدون على العبوة البيانات التالية باللغة العربية بخط واضح غير قابل للإزالة ويجوز كتابتها بأحدي اللغات الأجنبية الاخرى الى جانب اللغة العربية :

1.9 اسم المنتج

1.1.9 يجب أن يكون اسم المنتج طبقا للتالي :

في البند 2.1.4 أ: :

- مربى (أو مربى محفوظ الفاكهة)
- مربى اكسترا (أو مربى اكسترا محفوظ الفاكهة)
- مربى عالية الفاكهة (مربى عالية التركيز من محفوظ الفاكهة)
- الجيلي (هلام الفاكهة)
- الجيلي الاكسترا

في حال البند 2.1.4 ب :

- مربى (محفوظ الفاكهة ، أو القابلة للدهن أو البسط)
- جيلي (محفوظ الفاكهة ، أو القابلة للدهن أو البسط)

في حال البند 2.1.4 ج :

- مرملاد او مرملاد الجيلي

في حال البند 2.1.4 د :

- س مرملاد

س ترمز للثمار من غير الموالح

2.1.9 يجب ان يدل اسم المنتج على نوع الثمرة المستخدمة في التصنيع ووزن المادة الأولية ، بالنسبة للمنتج المحضر من أكثر من نوع من الثمار ٣ أنواع مختلفة يجب ذكر عبارة بديله " خليط الفواكه او اي عبارة بديله او بعدد الفواكه المستخدمة .

3.1.9 يجب ان يوحي اسم المنتج بنوع الفاكهة وتشمل صفته مثل خالية البذور .

2.9 ارشادات للمستهلك متضمنه السعرات الحرارية فى وحدة التقديم.

3.9 تاريخ الانتاج – وتاريخ انتهاء الصلاحية.

4.9 اسم وعنوان المصدر وبلد المنشأ.

5.9 بدائل السكر المستعملة ونسبها.

6.9 ارشادات المستهلك طبقاً لتوجيهات الجهات الصحية المختصة.

7.9 عنوان المنتج وعلامته التجارية.

8.9 كمية الفواكه ومحتوى السكر

- يتم تحديدها طبقا للتشريعات ومتطلبات البلد للبيع بالمفرد ، المنتجات التي تشملها المواصفة قد تعطي مؤشرا على محتوى مكونات في شكل " تم اعداد س جم من الفواكه لكل ١٠٠ جم
- وتحدد كمية السكر المستخدمة على النحو محتوى السكر س جم لكل ١٠٠ جم .
- ذكر ما يدل على محتوى الفاكهة بالكمية والنوع ومكونات الفاكهة المستخدمة في المنتج المباع مع خصم كمية المياه المستخدمة في اعداد المستخلص المائي .

9.9 وسم الحاويات المخصصة للبيع بالجملة

- المعلومات الخاصة بالحاويات المخصصة للبيع بالجملة اما ان تسجل على الحاوية أو في مستندات مرافقة العديد من المعلومات ، اسم وعنوان المصنع ، من قام بالتغليف ، الموزع ، المستورد ، كما تذكر ظروف التخزين ، يجب ذكرها على الحاوية .

ممكن الاستغناء عن هذه البيانات بوجود العلامة التجارية شريطة أن تكون معروفة ويسهل الحصول على وثائقها .

10- أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقا للمواصفة القياسية الخليجية GSO1000/1998 " طرق أخذ عينات المنتجات الغذائية المعبأة " الواردة في بند 13.2.

11- طرق الفحص والاختبار

1.11 طرق الفحص

- يجرى تقدير نسبة المواد الصلبة الذائبة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند 14.2 GSO ISO 2173 : 1998 "منتجات الفاكهة والخضر – تقدير محتوى المواد الصلبة القابلة للذوبان – طرق قياس معامل الانكسار" .
- يجرى تقدير الشوائب طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند 6.2 GSO ISO 763:1997 "منتجات الفاكهة والخضر "
- يتم تقدير الشوائب المعدنية" ، ويتم تقدير المواد الغريبة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند 11.2 "منتجات الفاكهة والخضر ومنتجاتها – الجزء الأول : الاختبارات الحسية – تقدير الوزن الصافي والمصفى – تقدير الفراغ القمي – تقدير المواد الغريبة والثمار المعيبة" .
- يجرى تقدير حمض الاسكوربيك طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند 7.2 GSO 299/1994 "طرق اختبار الفاكهة والخضر – الجزء الثاني : تقدير الرطوبة والمواد الصلبة غير القابلة للذوبان في الكحول والرماد الكلي والكالسيوم والزيت المعدني وحمض الاسكوربيك" .

- يجرى تقدير حمض البنزويك طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند 8.2 GSO ISO 5518 : 1994 "والمنتجات المشتقة منها الفاكهة والخضر – تقدير محتوى حمض البنزويك بطريقة قياس الطيف الضوئي" .
- يجرى تقدير حمض السوربيك طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند 9.2 GSO ISO 5519 : 1994 "منتجات الفاكهة والخضر – تقدير محتوى حمض السوربيك " .

- يجرى تقدير ثاني أكسيد الكبريت طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند 10.2 GSO ISO 5522 : 1994 "منتجات الفاكهة والخضر – تقدير المحتوى الكلي لثاني أكسيد الكبريت" .
- يتم الكشف عن المحليات غير المغذية طبقاً المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ"منتجات الفاكهة والخضر – الكشف عن المحليات غير المغذية" .
- يتم تقدير العناصر الملوثة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند2.2 GSO20/1984 "طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية" .
- يتم الكشف عن المواد الملونة الاصطناعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند 4.2 GSO 22/1984 "طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية" .

2.11 الاختبارات

تجرى على العينة الممثلة المأخوذة طبقاً للبند رقم (10) الاختبارات اللازمة لتحديد مدى مطابقتها لهذه المواصفة .

3.11 طرق تقدير السعة المائية للحاويات

يتم تقدير السعة المائية للحاويات طبقا لمواصفة لجنة دستور الأغذية رقم CAC/RM 46/1972 انظر الملحق رقم (1)

10- المصلحات الفنية

كشمش أسود (عنب أسود)	Black Currant
برقوق دمشقي (دامسون)	Damson
أخضر ثابت	Fast green
برقوق أخضر	Green gage
كشمش	Goose berry
مُرَبَّى	Jam
جيلي (هلام الفاكهة)	Jelly
توت لوجان	Loganberry
مرملاد	Marmalade
هريس	Puree
لب	Pulp
توت الأرض	Raspberry
راوند	Rhubarb
أصفر الغروب	Sunset yellow
زنجبيل	Ginger
رامبوتان	Rambutan
سي باكثورن	Sea Buckthorns
روسل	Roselles
العنب الأحمر	Rowan berrie
النبق البحري	Soursop
سيمبيداك	Cempedak
جاك فروت	Jack fruit
سابوتا	Sappota
دوريان	Durian
لابروسكا	Labrusca
ثمرة التنين	Dragonfruit

ملحق رقم (١)
تحديد السعة المائية للحاويات
(CAC/RM 46-1972)

1- المجال

تستخدم هذه الطريقة للحاويات الزجاجية .

2- التعريف

السعة المائية للحاوية هي حجم الماء المقطرعند ٢٠س عندما يكون الحاوية المغلقة مملوءة بالكامل

3 الخطوات

1.3 اختار حاوية سليمة من كل النواحي

2.3 اغسل وجفف واوزن الحاوية الفارغة .

3.3 املأ الحاوية بماء مقطر عند ٢٠س للوصول لقمة الحاوية واوزن الحاوية بعد ملئها تمام

4- طرق حساب النتائج

اطرح الوزن الموجود في بند 2.3 من الوزن الموجود في بند 3.3 الفرق هو وزن الماء المحتاج لملء الحاوية ، النتائج تحسب بالمليلتر من الماء .

11- المراجع

CAC STAN 296-2009
CODEX STANDARD FOR JAMS , JELLIES AND MARMALADES